

4,90
€




ΑΡΓΥΡΩ
ΜΠΑΡΜΠΑΡΙΓΟΥ

Οι συνταγές μου
εμπιστευτικά



Σοκολάτα





Διευθύντρια: ΜΑΡΙΑ ΚΟΛΛΙΑΤΣΑ

Κείμενα: ΑΡΓΥΡΩ ΜΠΑΡΜΠΑΡΙΓΟΥ

Styling: ΜΑΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΑΔΗΣ

Φωτογράφιση: STUDIO ΓΙΩΡΓΟΣ ΔΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ
ΜΑΡΑ ΚΑΛΤΣΟΥΝΗ

Art director: ΒΙΒΗ ΜΗΤΣΟΥΡΑ

Ηλεκτρονική επεξεργασία εικόνας: ΜΑΝΟΣ ΜΑΝΩΛΙΟΥΔΑΚΗΣ

Διόρθωση κειμένων: ΣΑΪΑ ΜΗΝΑΣΙΔΟΥ
ΜΑΡΩ ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΥ

Γραμματεία διεύθυνσης: ΕΛΕΝΗ ΜΥΣΤΙΚΟΥ

Διευθυντής παραγωγής: ΧΡΗΣΤΟΣ ΚΥΡΑΤΖΗΣ

Υπεύθυνη έκδοσης: ΕΛΕΝΑ-ΝΑΤΑΣΑ ΚΑΪΤΣΑ

Συνταγές για σοκολάτα



Όλο σοκολάτα αυτό το βιβλιαράκι για εσάς που την
ηλατρεύετε. Επιλέξτε καλής ποιότητας σοκολάτα για
τέλειο αποτέλεσμα, ακολουθήστε πιστά τις συνταγές
και τους χρόνους που αναφέρω και η επιτυχία θα
είναι σίγουρα εξασφαλισμένη. Κάποιες συνταγές που
σας δίνω θέλουν ακρίβεια στο ζύγισμα για τέλειο
αποτέλεσμα. Δεν μπορώ να ρισκάρω και να δώσω
άηλο μέτρημα γιατί η ακρίβεια παίζει μεγάλο ρόλο.
Κάποιες άηλες είναι μετρημένες με φλιτζάνια γιατί
είναι συνταγές απλές, που λίγο πάνω, λίγο κάτω, το
αποτέλεσμα δεν έχει μεγάλη διαφορά. Εύχομαι να
έχετε ζυγαριά γιατί αξίζει τον κόπο να τις φτιάξετε, εάν
θέλετε να τους κάνετε όλους (οικογένεια και φίλους)
να παραμυθούν από ευχαρίστηση.

Καλή επιτυχία, με πολλή σοκολάτα.

Με αγάπη,

Αργυρώ



Γλυκό ψωμί γεμιστό με σοκολάτα και αποξηραμένα βερίκοκα

Φτιάξτε το Κυριακή πρωί και απολαύστε το με την οικογένεια ή το σύντροφό σας. Ζεστό αχνιστό ψωμάκι γεμιστό με σοκολάτα και όποιο φρούτο ή ξηρό καρπό θέλετε. Αυτοσχεδιάστε, σikhώνει πολλές παραλλαγές.

ΥΛΙΚΑ

- 1/3 φλ. τσαγιού βούτυρο σε κομματάκια
- 4 φλ. τσαγιού αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
- 4 κ.σ. ζάχαρη
- 2 αυγά χτυπημένα
- 2/3 φλ. τσαγιού φρέσκο γάλα

Για τη γέμιση

- 2 κ.σ. βούτυρο λιωμένο
- 1 φλ. τσαγιού αποξηραμένα βερίκοκα ψιλοκομμένα ή άλλο αποξηραμένο φρούτο
- 1 φλ. τσαγιού σταγόνες σοκολάτας
- λίγο γάλα για την επικάλυψη
- 100 γραμμ. λιωμένη σοκολάτα για το γαρνίρισμα



ΚΟΜΜΑΤΙΑ
12

ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ
10'

ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ
35'-40'

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σε μπολ βάζουμε το αλεύρι, τα κομματάκια βούτυρο, τη ζάχαρη, τα χτυπημένα αυγά και το γάλα. Με κουτάλι ανακατεύουμε και ζυμώνουμε. Συνεχίζουμε το ζύμωμα με το χέρι. Όταν η ζύμη μαζευτεί σε μπάλα, τη δουλεύουμε λίγο στον πάγκο εργασίας. Πρέπει να είναι απαλή και να μην κολλάει στα χέρια. Αν κολλάει, πασπαλίζουμε με αλεύρι. Σε αλευρωμένο πάγκο ανοίγουμε τη ζύμη σε τετράγωνο φύλλο με διαστάσεις 35x35 εκ. Αλείφουμε με το λιωμένο βούτυρο. Πασπαλίζουμε

επάνω τα ψιλοκομμένα βερίκοκα και τις σταγόνες σοκολάτας. Τυλίγουμε τη ζύμη σε ρολό. Με κοφτερό μαχαίρι κόβουμε σε 12 φέτες, περίπου 2 με 3 εκ. η καθεμία. Βουτυρώνουμε καλά φόρμα δαχτυλίδι 25 εκ. και στρώνουμε λαδόκολλα στη βάση. Βάζουμε πλαγιστά τις φέτες, δημιουργώντας στεφάνι ψωμιού. Αλείφουμε το γάλα. Ψήνουμε στους 180°C στις αντιστάσεις κάτω κάτω, περίπου 35'-40', να ροδίσει. Βγάζουμε σε πιατέλα και περιχύνουμε με λιωμένη σοκολάτα.



Μπράουνις τριπλής σοκολάτας

Εσείς που έχετε τρέλα με τη σοκολάτα, απολαύστε αυτό το μπράουνις με τις 3 σοκολάτες και θα καλυφθείτε πλήρως.

ΥΛΙΚΑ

- 100 γραμμ. λευκή σοκολάτα
- 100 γραμμ. κουβερτούρα σοκολάτα
- 100 γραμμ. σοκολάτα γάλακτος
- 150 γραμμ. βούτυρο ή μαργαρίνη
- 3 μεγάλα αυγά
- 150 γραμμ. ζάχαρη
- 1 βανίλια
- 1 πρέζα αλάτι
- 1 κ.σ. κρέμα γάλακτος
- 150 γραμμ. αλεύρι
που φουσκώνει μόνο του
- κακάο για το πασπάλισμα



ΚΟΜΜΑΤΙΑ
6

ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ
10'

ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ
20'

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Κόβουμε σε κομμάτια τη λευκή σοκολάτα. Μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε και σταγόνες λευκής σοκολάτας. Ψιλοκόβουμε την κουβερτούρα και τη σοκολάτα γάλακτος με ένα μαχαίρι. Βάζουμε τις δύο ψιλοκομμένες σοκολάτες (κουβερτούρα και γάλακτος) με το βούτυρο σε μπεν μαρί να λιώσουν σε χαμηλή φωτιά, ανακατεύοντας. Με μίξερ χειρός χτυπάμε τα 3 αυγά με τη ζάχαρη, τη βανίλια και το αλάτι για 3'-4' να πυκνώσουν και να κρεμώσουν καλά, προσθέτουμε την κρέμα γά-

λακτος και ανακατεύουμε καλά. Προσθέτουμε, πάντα ανακατεύοντας, τις λιωμένες σοκολάτες. Τέλος κοσκινίζουμε στο μείγμα το αλεύρι και με σπάτουλα ανακατεύουμε απαλά, διπλώνοντας το μείγμα. Ρίχνουμε και τα κομμάτια λευκής σοκολάτας. Ανακατεύουμε απαλά. Βουτυρώνουμε καλά μικρό τετράγωνο πυρίμαχο σκεύος και αδειάζουμε το μείγμα. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για 20'. Αφήνουμε για 15' να κρυώσει. Πασπαλίζουμε με κακάο.



Σφοδιατίνια με σοκολάτα και φουντούκια

Τραγανή σφολιάτα με πλούσια σοκολατένια κρέμα και φουντούκια. Γίνονται γρήγορα και έχουν τέλεια υφή και γεύση.

ΥΛΙΚΑ

- 1 έτοιμο φύλλο σφολιάτας
- 100 γραμμ. ψιλοκομμένα φουντούκια
- 2 κ.σ. ζάχαρη

Για την κρέμα σοκολάτας

- 80 γραμμ. κουβερτούρα
- 200 γραμμ. ζαχαρούχο γάλα
- 70 γραμμ. μαργαρίνη
- 3 κ.σ. κοφτές κακάο



ΚΟΜΜΑΤΙΑ
14

ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ
15'

ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ
15'

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σε μικρή κατσαρόλα και σε χαμηλή φωτιά λιώνουμε τη μαργαρίνη με την κουβερτούρα και το ζαχαρούχο γάλα. Όταν λιώσουν, προσθέτουμε το κακάο κοσκινισμένο και ανακατεύουμε καλά. Αφήνουμε την κρέμα να κρυώσει και να σταθεροποιηθεί. Απλώνουμε τη σφολιάτα στον πάγκο. Αλείφουμε με την κρέμα σοκολάτας και την απλώνουμε καλά σε όλη την επιφάνεια με σπάτουλα ή φαρδύ μαχαίρι. Πασπαλίζουμε με τα φουντούκια. Ρολάρουμε τη μια μακριά πλευρά μέχρι τη μέση του φύλλου.

Ρολάρουμε και την άλλη μακριά πλευρά μέχρι να συναντηθούν τα 2 ρολά και να κολλήσουν κατά μήκος. Βρέχουμε με πινέλο την ένωση για να μείνουν ενωμένα στο ψήσιμο. Με κοφτερό μαχαίρι κόβουμε σε 14 λεπτές φέτες (μπισκοτάκια). Τα τοποθετούμε οριζόντια σε λαμαρίνα με λαδόκολλα. Πασπαλίζουμε με τη ζάχαρη. Ψήνουμε σε καλά προθερμασμένο φούρνο στους 200°C για 15' να ροδίσουν. Τα μεταφέρουμε σε σχάρα για να μη νοτίσουν και να παραμείνουν τραγανά.



Μπισκότα με καραμέλα γάλακτος και σοκολάτα

Όλοι έχουμε δοκιμάσει τις σοκολάτες που μέσα τους έχουν και μπισκότο και παχιά στρώση καραμέλας. Αυτή τη γεύση λοιπόν έχουν τα μπισκότα που σας προτείνω.

ΥΛΙΚΑ

- 1 1/2 φλ. τσαγιού αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 1/2 φλ. τσαγιού βούτυρο σε κομματάκια
- 1/3 φλ. τσαγιού καστανή ζάχαρη

Για την καραμέλα γάλακτος

- 4 κ.σ. βούτυρο
- 1/3 φλ. τσαγιού καστανή ζάχαρη
- 1 3/4 φλ. τσαγιού ζαχαρούχο γάλα
- 150 γραμμ. σοκολάτα γάλακτος για την επικάλυψη



ΜΕΡΙΔΕΣ
16 ΜΠΙΣΚΟΤΑ
ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ
30'
ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ
20'

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Κοσκινίζουμε το αλεύρι σε μπολ. Προσθέτουμε τα κομμάτια βουτύρου και ψιχουλιάζουμε το μείγμα με τα δάκτυλα, να γίνει σαν βρεγμένη άμμος. Προσθέτουμε τη ζάχαρη και ζυμώνουμε μέχρι να ενωθούν τα υλικά.

Βουτυρώνουμε ένα μικρό τετράγωνο (κατά προτίμηση) ταψάκι περίπου 22 ή 24 εκ. Απλώνουμε τη ζύμη με τα δάκτυλα και την πατάμε όπως τη βάση του τσιζ κέικ, να γίνει μία βάση μπισκότου. Με πιρούνι τρυπάμε καλά τη ζύμη. Ψήνουμε σε καλά προθερμασμένο φούρνο στους 190°C για 20', μέχρι να ροδίσει ελαφρά. Την αφήνουμε να κρυώσει τελείως. Για την καραμέλα γάλακτος,

βάζουμε σε αντικολλητική μικρή κατσαρόλα το βούτυρο, τη ζάχαρη και το ζαχαρούχο γάλα. Σε χαμηλή φωτιά ανακατεύουμε έως ότου πάρει βράση. Μόλις πάρει βράση, βράζουμε για 4'-5', μέχρι η καραμέλα γάλακτος να πυκνώσει και να ξεκολλάει σαν κρέμα από την κατσαρόλα. Περιχύνουμε το κρύο μπισκότο με την καραμέλα. Όταν η καραμέλα γάλακτος σταθεροποιηθεί λιώνουμε την κομματιασμένη σοκολάτα σε μπεν μαρί και περιχύνουμε το ταψί. Αφήνουμε να κρυώσει καλά. Βάζουμε στο ψυγείο για 15'. Κόβουμε σε τετράγωνα μπισκότα ή σε μακρόστενα, όπως τα γκοφρετίνια.



Σοκολατένια τάρτα με κρέμα σοκολάτας

*Τραγανό σοκολατένιο μπισκότο με γέμιση από ψημένη κρέμα σοκολάτας.
Σκέτος πειρασμός!*

ΥΛΙΚΑ

- 2 φλ. τσαγιού αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 1/4 φλ. τσαγιού κακάο άγλυκο
- 1 πρέζα αλάτι
- 2/3 φλ. τσαγιού βούτυρο
- 2 κ.σ. άχνη ζάχαρη
- περίπου 2 κ.σ. κρύο νερό

Για τη γέμιση

- ξύσμα από 1 πορτοκάλι
- 2 αυγά (ελαφρά χτυπημένα)
- 2 κ.σ. ρούμι ή κουαντρό
- 250 γραμμ. σοκολάτα ψιλοκομμένη (70%)
- 250 ml κρέμα γάλακτος (1 μικρή συσκευασία)
- 350 ml χτυπημένη κρέμα για το γαρνίρισμα (1 μεσαία συσκευασία)
- καρούλια σοκολάτας και ξύσμα σοκολάτας για το γαρνίρισμα



ΚΟΜΜΑΤΙΑ
8

ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ
15' - 20'

ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ
40'

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Κοσκινίζουμε το αλεύρι, το κακάο και το αλάτι σε μπολ. Ρίχνουμε το βούτυρο σε κομματάκια και ψιχουλιάζουμε με τα δάχτυλα. Προσθέτουμε τη ζάχαρη και λίγο λίγο το νερό, ζυμώνοντας μέχρι να έχουμε μια απαλή ζύμη. Την τυλίγουμε σε μεμβράνη και την αφήνουμε 15' στο ψυγείο. Την ανοίγουμε με πλάστη ή την στρώνουμε με τα δάχτυλα σε ταρτιέρα βουτυρωμένη, 22 εκ. Τρυπάμε με πιρούνι τη ζύμη, καλύπτουμε με λαδόκολλα και βαρίδια (όσπρια ή ρύζι). Την ψήνουμε σε καλά προθερμασμένο φούρνο στους 190°C, στις αντιστάσεις, για 15'. Αφαιρούμε τη λαδόκολλα και τα βαρίδια και συνεχίζουμε το ψή-

σιμο για 10', μέχρι να γίνει τραγανή. Ζεσταίνουμε την κρέμα σε κατσαρόλα. Μόλις πάρει βράση την αποσύρουμε. Προσθέτουμε στην κρέμα την ψιλοκομμένη σοκολάτα. Ρίχνουμε και το λικέρ και ανακατεύουμε έως ότου λιώσει η σοκολάτα τελείως. Προσθέτουμε τα χτυπημένα αυγά και ανακατεύουμε με σύρμα. Αδειάζουμε την κρέμα σοκολάτας στην ψημένη τάρτα. Χαμηλώνουμε το φούρνο στους 180°C και ψήνουμε για 15'. Αφήνουμε να κρυώσει καλά σε σχάρα για να μη νοτίσει το μπισκότο. Γαρνίρουμε με χτυπημένη σε παχύρρευστη μορφή κρέμα, με τα καρούλια και το ξύσμα σοκολάτας.



Μαρκίζ σοκολάτας

Δροσερό, απαλό σαν μους στην υφή του, με πλούσια σοκολατένια γεύση και πάρα πολύ γρήγορο στην προετοιμασία του.

ΥΛΙΚΑ

- 250 γραμμ. σοκολάτα κουβερτούρα ψιλοκομμένη
- 5 αυγά ολόφρεσκα, βιολογικά
- 150 γραμμ. βούτυρο
- 100 γραμμ. ζάχαρη
- 2 κ.σ. κακάο σκόνη (άγλυκο)
- χτυπημένη κρέμα (παχύρρευστη) και φράουλες για το γαρνίρισμα



ΦΕΤΕΣ
10
ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ
15'
ΧΡΟΝΟΣ ΠΑΓΩΜΑΤΟΣ
1 ΝΥΧΤΑ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Τοποθετούμε τη σοκολάτα και το βούτυρο σε μπεν μαρί σε χαμηλή φωτιά. Με μίξερ χειρός χτυπάμε πολύ καλά τους κρόκους με τη ζάχαρη μέχρι να κρεμώσουν και να αφρατέψουν. Προσθέτουμε τη λιωμένη σοκολάτα με το βούτυρο (αφού κρυώσει ελαφρά) και ανακατεύουμε με σπάτουλα. Χτυπάμε τα ασπράδια στο μίξερ μέχρι να εμφανίσουν απαλές κορυφές. Απαλά

ανακατεύουμε τα ασπράδια στο υπόλοιπο μείγμα. Λαδώνουμε ελαφρά μια μικρή μακρόστενη φόρμα για κέικ. Την ντύνουμε με μεμβράνη. Αδειάζουμε τη μαρκίζ μέσα και παγώνουμε 1 νύχτα στο ψυγείο. Αναποδογυρίζουμε τη φόρμα. Αφαιρούμε τη μεμβράνη και κόβουμε τη μαρκίζ σε φέτες. Σερβίρουμε με χτυπημένη κρέμα και φράουλες.



Τραγανή σφολιάτα με κρέμα σοκολάτας και αχλάδια

Σαν πρωινό της Κυριακής να τους το βγάλετε, σαν γλυκό μετά από γεύμα στην οικογένεια ή σε φίλους, σαν συνοδευτικό για τσάι ή καφέ το απόγευμα, όπως και να προσφέρετε αυτό το γλυκό, τις ίδιες αντιδράσεις θα έχουν όλοι.

ΥΛΙΚΑ

- 1 φύλλο έτοιμη σφολιάτα
- 6 αχλάδια κομπόστα (στραγγισμένα)
- 125 γραμμ. σοκολάτα κουβερτούρα ψιλοκομμένη
- 100 γραμμ. βούτυρο
- 100 γραμμ. σκόνη αμυγδάλου
- 100 γραμμ. ζάχαρη
- 2 αυγά
- 2 κ.σ. φιλέ αμυγδάλου



ΚΟΜΜΑΤΙΑ
6

ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ
10'

ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΤΙΜΑΤΟΣ
40'

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Τοποθετούμε την ψιλοκομμένη σοκολάτα με το βούτυρο σε μπεν μαρί σε χαμηλή φωτιά. Προσθέτουμε τη ζάχαρη, το αμύγδαλο και τα αυγά ελαφρά χτυπημένα. Ανακατεύουμε καλά τα υλικά. Στραγγίζουμε τα αχλάδια από το χυμό τους. Τα κόβουμε στη μέση και έπειτα κάθε μισό το κόβουμε κατά μήκος σε πολύ λεπτές φέτες. Απλώνουμε τη σφολιάτα σε λαμαρίνα. Γυρίζουμε προς τα μέσα γύρω γύρω τη σφολιά-

τα, δημιουργώντας τοιχώματα. Απλώνουμε την κρέμα αμυγδάλου - σοκολάτας με σπάτουλα (όχι στα τοιχώματα). Τοποθετούμε τα κομμένα αχλάδια (σαν τραπουλόχαρτα, το ένα πίσω από το άλλο). Ψήνουμε την τάρτα για 30', να ροδίσει η σφολιάτα, στους 180°C. Πασπαλίζουμε τα αμύγδαλα και συνεχίζουμε το ψήσιμο για 10'. Κόβουμε σε 6 κομμάτια τετράγωνα. Σερβίρουμε με παγωτό ή χτυπημένη κρέμα.



Σοκομπανάνα με τραγανή κρούστα

Απλά εξαιρετικό και ιδιαίτερο γλυκό, με το άρωμα της μπανάνας και την πλούσια γεύση της σοκολάτας να ξετρελαίνει. Την παράσταση κλέβει η τραγανή κρούστα.

ΥΛΙΚΑ

- 175 γραμμ. καστανή ζάχαρη ή μαύρη
- 175 γραμμ. βούτυρο ή μαργαρίνη
- 175 γραμμ. σοκολάτα κουβερτούρα ψιλοκομμένη
- 2 μικρές μπανάνες λιωμένες (πολτοποιημένες)
- 2 μεγάλα αυγά χτυπημένα
- 225 γραμμ. αλεύρι που φουσκώνει μόνο του, κοσκινισμένο
- 2 κ.γλ. μπέικιν πάουντερ
- 1 πρέζα αλάτι

Για την κρούστα

- 75 γραμμ. καστανή χοντρή ζάχαρη
- 75 γραμμ. καρύδια και φουντούκια ή όποιον άλλο ξηρό καρπό θέλετε
- 100 γραμμ. σοκολάτα κουβερτούρα κομματιασμένη



ΚΟΜΜΑΤΙΑ
10

ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ
15'

ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ
40'

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Για την κρούστα: Βάζουμε όλα τα υλικά στο μίξερ μέχρι να γίνουν χοντροκομμένοι οι ξηροί καρποί.

Ετοιμάζουμε το γλυκό: Κοσκινίζουμε το αλεύρι, το αλάτι και το μπέικιν πάουντερ σε λαδόκολλα. Λιώνουμε τη ζάχαρη, το βούτυρο και την κομματιασμένη σοκολάτα σε μπεν μαρί, σε μέτρια φωτιά. Αφού λιώσουν, το αποσύρουμε από το μπεν μαρί. Προσθέτουμε τις πολτοποιημένες μπανάνες. Στη συνέχεια προσθέτουμε τα χτυπημένα αυγά και ανακατεύουμε. Τέλος προσθέτουμε τα κοσκινισμένα υλικά και τα

διπλώνουμε απαλά με σπάτουλα ή με σύρμα. Βουτυρώνουμε και αλευρώνουμε πολύ καλά μία φόρμα δαχτυλίδι 24 εκ. Τινάζουμε το περιττό αλεύρι. Αδειάζουμε το μισό μείγμα στη φόρμα. Πασπαλίζουμε τη μισή κρούστα. Σκεπάζουμε με το υπόλοιπο μισό του μείγματος. Τέλος πασπαλίζουμε με την υπόλοιπη κρούστα. Ψήνουμε σε καλά προθερμασμένο φούρνο για 40' στους 170°C στις αντιστάσεις. Το αφήνουμε να κρυώσει ελαφρά. Σερβίρουμε το γλυκό χλιαρό με κρέμα γάλακτος ή με παγωτό βανίλια.



Εύκοη τούρτα καρύδι με σοκολάτα

Για εσάς που θέλετε να εντυπωσιάσετε αλλά δεν έχετε χρόνο για πολύωρες ασχολίες στην κουζίνα και πολλά έξοδα. Εύκολο, οικονομικό και με έναν συνδυασμό σοκολάτας με καρύδι, που όπως και να το κάνουμε είναι από τους πιο επιτυχημένους!

ΥΛΙΚΑ

- 4 αυγά
- 1/2 φλ. τσαγιού ζάχαρη
- 1 φλ. τσαγιού αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
- 1 κ.σ. κακάο
- 2 κ.σ. βούτυρο λιωμένο
- 75 γραμμ. σοκολάτα γάλακτος λιωμένη
- 1 1/4 φλ. τσαγιού ψιλοκομμένο καρύδι

Για τη γέμιση

- 150 γραμμ. σοκολάτα γάλακτος λιωμένη
- 1 φλ. τσαγιού μαργαρίνη
- 2 φλ. τσαγιού άχνη ζάχαρη
- 2 κ.σ. γάλα
- καρύδια πεταλούδα (μισά - καθαρισμένα) για το γαρνίρισμα



ΚΟΜΜΑΤΙΑ

6

ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ

20'

ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

35'

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σε μίξερ χειρός χτυπάμε τα αυγά με τη ζάχαρη για 10' να πυκνώσουν και να γίνουν κρέμα. Κοσκινίζουμε το αλεύρι με το κακάο και τα ρίχνουμε στα αυγά. Απαλά ανακατεύουμε με σπάτουλα. Προσθέτουμε το λιωμένο βούτυρο και τα καρύδια και ανακατεύουμε. Βουτυρώνουμε καλά μία μικρή φόρμα δαχτυλίδι 18 εκ. και στρώνουμε λαδόκολα. Αδειάζουμε το μείγμα και ψήνουμε σε καλά προθερμασμένο φούρνο στους 160°C για 30'-35'. Αφήνουμε σε σχάρα να κρυώσει καλά.

Ετοιμάζουμε τη γέμιση: Λιώνουμε τη σοκολά-

τα και την αφήνουμε να κρυώσει καλά. Σε μπολ βάζουμε τη μαργαρίνη με τη ζάχαρη άχνη και το γάλα και χτυπάμε καλά με σύρμα ή μίξερ χειρός να αφρατέψει. Προσθέτουμε τη λιωμένη, κρύα σοκολάτα.

Για το στήσιμο: Κόβουμε στα δύο το παντεσπάνι. Βάζουμε το ένα κομμάτι σε τουρτιέρα. Στρώνουμε τη μισή κρέμα. Καλύπτουμε με το άλλο παντεσπάνι. Απλώνουμε την υπόλοιπη κρέμα γύρω γύρω από την τούρτα. Γαρνίρουμε με τρίμμα σοκολάτας και τα μισά καρύδια.



Σοκόηλαση με φιστίκια Αιγίνης και ρούμι

Όπως λέει και το όνομά του, αυτό το γλυκό απλά είναι κόλαση! Βελούδινη υφή, φανταστική γεύση, θα σας βγάλει ασπροπρόσωπες σε καλέσματα. Ακολουθήστε πιστά τους χρόνους ψησίματος και ξεκούρασης του γλυκού και κολαστείτε κι εσείς μαζί του.

ΥΛΙΚΑ

- 500 γραμμ. σοκολάτα κουβερτούρα σε κομματάκια
- 200 γραμμ. μαργαρίνη σκληρή (πλάκα) σε κομμάτια
- 150 γραμμ. ζάχαρη καστανή
- 8 μεγάλα αυγά
- 1 βανίλια
- 330 γραμμ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις, κοσκινισμένο
- 100 γραμμ. φιστίκια Αιγίνης χοντροκομμένα (ψίχα ανάλατη)
- 1 πρέζα αλάτι
- 2 κ.σ. ρούμι μαύρο



ΚΟΜΜΑΤΙΑ
12

ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ
10'

ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ
20'

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Κοσκινίζουμε το αλεύρι με το αλάτι δύο φορές. Βάζουμε την κομματιασμένη κουβερτούρα με τη μαργαρίνη σε μπεν μαρί σε μέτρια φωτιά να λιώσουν. Προσθέτουμε τη ζάχαρη (κατά προτίμηση καστανή. Αν δεν έχετε, βάλτε την κανονική). Ανακατεύουμε να λιώσει και η ζάχαρη. Αποσύρουμε από το μπεν μαρί. Σπάμε ένα ένα τα αυγά στο μείγμα σοκολάτας και με σύρμα και γρήγορες κινήσεις ανακατεύουμε ώστε να τα πίνει το μείγμα. Προσθέτουμε το ρούμι, τη βανίλια και το αλεύρι, πάντα ανακατεύοντας να τα απορροφήσει το μείγμα. Τέλος προσθέτουμε τα χοντροκομμένα φιστίκια Αιγίνης. Βουτυρώνουμε πολύ καλά και πασπαλίζουμε με κακάο μια μεγάλη μακρόστενη φόρμα του κέικ ή μεγάλη στρογγυλή φόρμα του

κέικ με τρύπα στη μέση. Αδειάζουμε το μείγμα. Έχουμε προθερμάνει τον φούρνο στους 250°C στις αντιστάσεις. Τοποθετούμε τη φόρμα στην τελευταία σχάρα. Ψήνουμε ακριβώς 5'. Σβήνουμε το φούρνο και αφήνουμε μέσα το γλυκό για 15' χωρίς να ανοίξουμε καθόλου το φούρνο. Μόλις περάσουν τα 15' το βγάζουμε από το φούρνο και το αφήνουμε να σταθεί στη φόρμα για 10'. Τότε με προσοχή το ξεφορμάρουμε, το αναποδογυρίζουμε. Μόλις το κόβουμε τρέχει υγρή σοκολάτα. Αν το αφήσουμε να κρυώσει τελείως θα κόβεται σε κομμάτια που θα έχουν μεν υγρασία αλλά δεν θα τρέχει. Το σερβίρουμε με χτυπημένη κρέμα ή παγωτό. Αχνίζουμε με ζάχαρη άχνη και πασπαλίζουμε φιστίκια Αιγίνης.



Συγκληονιστικά καρέ σοκολάτας

Δεν είναι το ευκολότερο γλυκό, αλλά σίγουρα σε εσάς που θα το φτιάξετε θα σας μείνει αξέχαστο.

ΥΛΙΚΑ

Για το παντεσπάνι

- 4 αυγά σε θερμοκρασία δωματίου
- 100 γραμμ. ζάχαρη
- 75 γραμμ. αλεύρι που φουσκώνει μόνο του, κοσκινισμένο
- 25 γραμμ. άγλυκο κακάο σκόνη, κοσκινισμένο

Για το σιρόπι

- 50 γραμμ. ζάχαρη
- 50 γραμμ. νερό
- 50 γραμμ. λικέρ κρέμα



Για τη γκανάς σοκολάτας

- 500 γραμμ. σοκολάτα κουβερτούρα 72% ψιλοκομμένη (2 πλάκες)
- 600 γραμμ. κρέμα γάλακτος
- 2 κ.σ. μέλι θυμαρίσιο
- 3 κ.σ. μαύρο ρούμι
- 1 πρέζα αλάτι
- 250 γραμμ. ξύσμα σοκολάτας για την επικάλυψη
- καρούλια σοκολάτας για το γαρνίρισμα
- λίγη άχνη για το γαρνίρισμα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Θα χρειαστούμε τετράγωνη φόρμα με αποσπώμενη βάση ή τετράγωνο ταψί 24x24 εκ. Ψήνουμε το παντεσπάνι με λαδόκολλα στη βάση για να ξεκολλήσει εύκολα.

Για το παντεσπάνι: Στον κάδο του μίξερ τοποθετούμε τα αυγά με τη ζάχαρη και τα χτυπάμε γύρω στα 8', μέχρι να κρεμώσουν. Κοσκινίζουμε μαζί το αλεύρι και το κακάο. Το ρίχνουμε στο μείγμα αυγών και με σπάτουλα απαλά διπλώνουμε το μείγμα για να μη χάσουμε τον αέρα που εγκλωβίσαμε με το χτύπημα (στα αυγά). Βουτυρώνουμε το σκεύος μας και στρώνουμε λαδόκολλα. Αδειάζουμε το μείγμα. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C στον αέρα στη μεσαία σχάρα για 20'-25', να ξεκολλάει από τα τοιχώματα. Αφήνουμε να σταθεί 5'. Το ξεφορμάρουμε με προσοχή και το αφήνουμε σε σχάρα να κρυώσει τελείως. Πλένουμε τη φόρμα που ψήσαμε το γλυκό.

Για το σιρόπι: Ζεσταίνουμε το νερό με τη ζάχαρη και μόλις πάρει βράση το βράζουμε 2'. Το αποσύρουμε. Προσθέτουμε το λικέρ κρέμα. Ανακατεύουμε και αφήνουμε το σιρόπι να κρυώσει καλά.

Για τη γκανάς σοκολάτας: Τοποθετούμε τη σοκολάτα ψιλοκομμένη σε μπολ. Ζεσταίνουμε την κρέμα και μόλις φτάσει στο σημείο βρασμού την περιχύνουμε στη σοκολάτα. Την σκεπάζουμε

για 1'. Προσθέτουμε μέσα το αλάτι, το μέλι και το ρούμι και απαλά με σπάτουλα ανακατεύουμε κυκλικά στο κέντρο ανοίγοντας τον κύκλο συνεχώς έως ότου ομογενοποιηθεί το μείγμα. Η κρέμα πρέπει να είναι καυτή και η σοκολάτα ψιλοκομμένη ώστε στο τέλος μετά την ομογενοποίηση των υλικών να έχουμε μια υγρή μαύρη υφή. Αφήνουμε λίγο να κρυώσει.

Στήσιμο γλυκού (μοντάρισμα): Εάν ψήσουμε σε τετράγωνο ταψί, το ντύνουμε με μεμβράνη. Εάν ψήσουμε σε τετράγωνη φόρμα με αποσπώμενη βάση, ντύνουμε απέξω τη φόρμα με μεμβράνη (ίσως να τρέξει λίγο η κρέμα). Χωρίζουμε το παντεσπάνι στα δύο. Βάζουμε το ένα παντεσπάνι στη φόρμα. Βρέχουμε με το σιρόπι. Αδειάζουμε τη μισή γκανάς. Το αφήνουμε 10' στην κατάψυξη, από πάνω ακουμπάμε το δεύτερο παντεσπάνι απαλά. Βρέχουμε με το σιρόπι. Σιγά σιγά περιχύνουμε με την υπόλοιπη γκανάς. Αφήνουμε το γλυκό στο ψυγείο να παγώσει περίπου 2 με 3 ώρες. Όταν μπορούμε να το κόψουμε σε κομμάτια, το ξεφορμάρουμε. Με ένα μαχαίρι (που το βυθίζουμε σε ζεστό νερό και το σκουπίζουμε πριν από κάθε κόψιμο) κόβουμε το γλυκό σε 16 κομμάτια, 4 οριζόντια και 4 κάθετα. Κάθε κομμάτι το ντύνουμε με τρίμματα σοκολάτας. Σε κάθε κομμάτι ακουμπάμε 1 με 2 καρούλια σοκολάτας.



Βιενέζικη τούρτα σοκολάτας

Μία τέλεια συνταγή με πλούσια γεύση σοκολάτας και τη δροσιά του βερίκοκου. Όταν τη φτιάξαμε στην εκπομπή δεν έμεινε ούτε ψίχουλο!

ΥΛΙΚΑ

Για το παντεσπάνι

- 160 γραμμ. σοκολάτα κουβερτούρα φιλοκομμένη
- 160 γραμμ. βούτυρο ή μαργαρίνη
- 200 γραμμ. ζάχαρη
- 6 μεγάλα αυγά χωρισμένα
- 160 γραμμ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 160 γραμμ. μαρμελάδα βερίκοκο
- 1 πρέζα αλάτι

Για το σιρόπι

- 60 γραμμ. ζάχαρη
- 60 γραμμ. νερό
- 1 κ.σ. ρούμι

Για την επικάλυψη

- 150 γραμμ. σοκολάτα φιλοκομμένη
- 150 γραμμ. κρέμα γάλακτος
- 50 γραμμ. μαργαρίνη
- 1 κ.σ. ρούμι

ΜΕΡΙΔΕΙ
8-10

ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ
30'

ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΝΙΜΑΤΟΣ
20'

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Για το σιρόπι: Βράζουμε τη ζάχαρη και το νερό για 1' ακριβώς, προσθέτουμε το ρούμι και αφήνουμε να κρυώσει.

Βουτυρώνουμε πολύ καλά δύο ταψάκια 22 εκ. και στρώνουμε λαδόκολλα. Λιώνουμε τη σοκολάτα σε μπεν μαρί σε χαμηλή φωτιά. Αφήνουμε να κρυώσει λίγο. Χτυπάμε στο μίξερ τη μισή ζάχαρη και το βούτυρο, να αφρατέψει. Χωρίζουμε τους κρόκους από τα ασπράδια. Έναν έναν ρίχνουμε τους κρόκους στη λιωμένη σοκολάτα και ανακατεύουμε. Ρίχνουμε όλο μαζί το μείγμα στο βούτυρο. Κοσκινίζουμε το αλεύρι στον κάδο του μίξερ και με κουτάλι το ενσωματώνουμε στο μείγμα. Χτυπάμε τα ασπράδια με το αλάτι, να σχηματίσουν απαλές κορυφές. Βροχιδόν ρίχνουμε την υπόλοιπη ζάχαρη και χτυπάμε έως ότου γυαλίσει η μαρέγκα 2'-3'. Ενσωματώνουμε στο μείγμα 2 κουταλιές μαρέγκα, στην αρχή διπλώνοντας απαλά με κουτάλι και προσθέτουμε και την υπόλοιπη. Διπλώνουμε το μείγμα. Το ισομοιράζουμε στα ταψιά. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 170°C στον

αέρα για 20'-25'. Αφήνουμε να σταθεί 15'. Τρυπάμε με σουβλί τα παντεσπάνια και τα ποτίζουμε με το σιρόπι. Λιώνουμε τη μαρμελάδα σε χαμηλή φωτιά. Προσθέτουμε 1 κ.σ. ρούμι. Ξεφορμάρουμε τα παντεσπάνια. Βάζουμε το ένα παντεσπάνι σε σχάρα. Αλείφουμε το παντεσπάνι γύρω γύρω με μαρμελάδα και βάζουμε παχιά στρώση στην κορυφή. Ακουμπάμε επάνω του το άλλο παντεσπάνι. Αλείφουμε καλά πάνω και γύρω γύρω με μαρμελάδα.

Για την επικάλυψη: Βάζουμε τη σοκολάτα κομματιασμένη σε μπολ. Βάζουμε στην κατσαρόλα την κρέμα και μόλις πάρει βράση την ρίχνουμε στη σοκολάτα. Αφήνουμε 1', έπειτα ανακατεύουμε καλά, προσθέτουμε τη μαργαρίνη και το ρούμι και ανακατεύουμε ξανά. Περιχύνουμε από το κέντρο σιγά σιγά τη μισή επικάλυψη, αφήνουμε λίγο να σταθεί (στερεοποιηθεί) και ρίχνουμε λίγη λίγη την υπόλοιπη. Στρώνουμε με παλέτα ή μαχαίρι την επικάλυψη γύρω γύρω. Αφήνουμε να στερεοποιηθεί. Παγώνουμε στο ψυγείο. Σερβίρουμε με χτυπημένη κρέμα.

Σοκολατόπιτα με σιρόπι

Από αυτά τα πανεύκολα γλυκά, με τα υλικά που όλοι έχουμε στο σπίτι. Κοστίζει ελάχιστα, γίνεται στο πεντάλεπτο και τρώγεται αμέσως.



ΥΛΙΚΑ

- 250 γραμμ. μαργαρίνη
- 2 φλ. τσαγιού ζάχαρη
- 1 φλ. τσαγιού βραστό νερό
- 3/4 φλ. τσαγιού κακάο σκόνη
- 1/4 φλ. τσαγιού κονιάκ
- 1 βανίλια
- 1 1/2 φλ. τσαγιού αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
- 5 αυγά

ΚΟΜΜΑΤΙΑ

12

ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ

5'

ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

20'

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σε κατσαρόλα λιώνουμε τη μαργαρίνη σε χαμηλή φωτιά. Προσθέτουμε τη ζάχαρη και ανακατεύουμε έως ότου λιώσει η ζάχαρη στη μαργαρίνη. Προσθέτουμε το κακάο και ανακατεύουμε. Προσθέτουμε και 1 φλ. τσαγιού βραστό νερό. Ανακατεύουμε καλά το μείγμα. Προσθέτουμε το κονιάκ. Κρατάμε 1 φλ. τσαγιού γεμάτο από το σοκολατένιο υγρό για το τέλος. Βάζουμε τα 5 αυγά σε μπολ. Τα χτυπάμε με σύρμα. Προσθέτουμε τη βανίλια. Ανακατεύοντας

με το σύρμα προσθέτουμε τα χτυπημένα αυγά στο υγρό της κατσαρόλας. Τέλος προσθέτουμε και το αλεύρι, πάντα ανακατεύοντας. Βουτυρώνουμε ένα τετράγωνο πυράντοχο σκεύος και αδειάζουμε το μείγμα. Ψήνουμε σε καλά προθερμασμένο φούρνο στους 180°C στον αέρα, στη μεσαία σκάλα, για 20'. Μόλις το βγάλουμε από τον φούρνο το χαράζουμε σε κομμάτια και το περιχύνουμε με το 1 φλ. τσαγιού υγρή σοκολάτα που κρατήσαμε.

Σουφλέ σοκολάτας

*Μία από τις ωραιότερες συνταγές για σουφλέ που έχετε ποτέ δοκιμάσει.
Εύκολο, γρήγορο και τέλειο μαζί!*

ΥΛΙΚΑ

- 250 γραμμ. σοκολάτα κουβερτούρα ψιλοκομμένη
- 250 γραμμ. βούτυρο σε κομμάτια
- 5 αυγά
- 150 γραμμ. ζάχαρη
- 100 γραμμ. αλεύρι μαλακό κοσκινισμένο
- 1 πρέζα αλάτι



ΚΟΜΜΑΤΙΑ

12

ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ

10'

ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

10'

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Τοποθετούμε τη σοκολάτα με το βούτυρο σε μπεν μαρί σε χαμηλή φωτιά, να λιώσουν, ανακατεύοντας κατά διαστήματα. Αφήνουμε λίγο να κρυώσει. Τοποθετούμε τα αυγά με τη ζάχαρη σε μπολ. Με μίξερ χειρός τα χτυπάμε καλά να αφρατέψουν και να φουσκώσουν. Λίγη λίγη, πάντα ανακατεύοντας, προσθέτουμε τη λιωμένη σοκολάτα αφού κρυώσει στα χτυπημένα αυγά. Κοσκινίζουμε το αλεύρι και το αλάτι στο μείγμα

και το διπλώνουμε απαλά. Βουτυρώνουμε και αλευρώνουμε πολύ καλά 12 πυρίμαχα σκεύη ατομικά για σουφλέ (και μιας χρήσεως είναι τέλεια). Τινάζουμε να φύγει το περιττό αλεύρι. Γεμίζουμε τα μπολάκια (ισομοιράζουμε το μείγμα).

Ψήνουμε στους 200°C για 9'-10'. Ξεφορμάρουμε και σερβίρουμε αμέσως με κρέμα γάλακτος ή παγωτό.

Τρούφες σοκολάτας με αμύγδαλο

Οι τρούφες γίνονται γρήγορα, με λίγα υλικά, και ικανοποιούν και τον πιο απαιτητικό ουρανίσκο. Ιδανικές για να τις προσφέρετε σαν δώρο σε επίσκεψη. Όλοι τις τιμούν δεόντως.



ΥΛΙΚΑ

- 180 γραμμ. κουβερτούρα σοκολάτα ψιλοκομμένη
- 2 κ.σ. λικέρ αμαρέτο ή άλλο της αρεσκείας σας
- 3 κ.σ. βούτυρο
- 4 κ.σ. άχνη ζάχαρη
- 1/2 φλ. τσαγιού σκόνη αμυγδάλου
- 1 φλ. τσαγιού ξύσμα σοκολάτας για την επικάλυψη

ΚΟΜΜΑΤΙΑ

24

ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ

5'

ΧΡΟΝΟΣ ΑΝΑΜΟΝΗΣ

2 ΩΡΕΣ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Λιώνουμε τη σοκολάτα σε μπεν μαρί σε χαμηλή φωτιά. Όταν λιώσει, προσθέτουμε το βούτυρο και το λικέρ και ανακατεύουμε πολύ καλά. Προσθέτουμε τότε την άχνη και το αμύγδαλο. Ανακατεύουμε πολύ καλά. Αφήνουμε το μείγμα να κρυώσει καλά

ώστε να είναι εύκολο στο πλάσιμο. Μπορούμε να το αφήσουμε λίγο στο ψυγείο να σφίξει. Πλάθουμε 24 μπαλίτσες, τις κυλάμε στο ξύσμα σοκολάτας ή σε άχνη ή σε τριμμένους ξηρούς καρπούς και τις βάζουμε σε καραμελόχαρτα.

Σοκολατένια λάβα με μαρασκίνο

*Να το πούμε σουφλέ; Να το πούμε ψημένη κρέμα σοκολάτας;
Όπως και να σας το περιγράψω, μόνο τρώγοντάς το θα το χαρακτηρίσετε.*

ΥΛΙΚΑ

- 160 γραμμ. κουβερτούρα φιλοκομμένη
- 200 γραμμ. βούτυρο
- 3 αυγά και 3 κρόκους
- 75 γραμμ. ζάχαρη
- 40 γραμμ. αλεύρι μαλακό κοσκινισμένο
- 1 κ.σ. λικέρ της αρεσκειάς σας (τσέρι)
- 6 σοκολατάκια γεμιστά με κεράσι
- άχνη για το πασπάλισμα
- κερασάκια μαρασκίνο για το γαρνίρισμα



ΚΟΜΜΑΤΙΑ
6

ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ
10'

ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ
12'

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Με 1 κ.σ από το βούτυρο βουτυρώνουμε πολύ καλά 6 πυρίμαχα σκεύη ατομικά για σουφλέ (ή 6 φορμάκια μιας χρήσεως). Πασπαλίζουμε με κακάο τα φορμάκια και τα τινάζουμε να φύγει το περιττό κακάο. Βάζουμε την σοκολάτα και το υπόλοιπο βούτυρο σε μπεν μαρί σε χαμηλή φωτιά. Με μίξερ χειρός χτυπάμε τους κρόκους και τα αυγά με τη ζάχαρη να αφρατέψουν και να κρεμώσουν. Προσθέτουμε το λικέρ. Ανακατεύουμε. Προσθέτου-

με στα αυγά τη λιωμένη σοκολάτα και ανακατεύουμε καλά να ομογενοποιηθεί το μείγμα. Κοσκινίζουμε το αλεύρι στο μείγμα και το ανακατεύουμε με σύρμα. Ισομοιράζουμε το μείγμα στα πυρίμαχα σκεύη. Μπήγουμε στο κέντρο από ένα σοκολατάκι γεμιστό. Τα ψήνουμε στους 200°C για 12'. Αφήνουμε να σταθούν 5' στα φορμάκια. Ξεφορμάρουμε με προσοχή. Γαρνίρουμε στα πιάτα με κεράσια και πασπαλίζουμε με άχνη.



ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΑΠΟ ΤΟ

